



Im DIECKMANN'S lässt sich die Küchenbrigade zu jeder Jahreszeit etwas Neues einfallen. Heimische Spezialitäten werden bevorzugt mit Zutaten aus regionalem Anbau zubereitet. Zudem lässt sich die Küche von Speisen und Gewürzen aus aller Welt inspirieren. Daraus entsteht eine wechselnde Karte mit frischen & kreativen Gerichten. **Nahezu alle Speisen können auch zum Mitnehmen bestellt werden**

DIECKMANN'S Bona Vida Olivenöl

Nur wenige Minuten von Porreres entfernt, inmitten von Olivenbäumen und Weinbergen, liegt Can Feliu.

Eine weitläufige Finca auf der man sich dem Weinbau und dem Herstellen von ökologischem Olivenöl widmet. In Zusammenarbeit mit dem Inhaber Carlos Feliu haben wir ein Olivenöl in Demeter Qualität

pressen lassen. 500ML - 14,90€

Startet Euren Aufenthalt mit einem Aperitif

Spritz – Aperol, Sekt, Orange, Soda (auch alkoholfrei)	8,50
Hugo – Holundersirup, Sekt, Minze, Limette (auch alkoholfrei)	8,50
Belsazar Tonic – Belsazar White, Orange, Tonic	8,50
Lillet Citrosé – Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Zitrone, Minze	8,50
Lillet Wildberry – Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren	8,50
Pinky – Gordons Pink Gin, Bitter Lemon, Johannisbeersaft,	9,50
Cremant Rose alkoholfrei	3,90

Sie möchten eine Veranstaltung ausrichten? - Sie benötigen ein Catering?
Sie feiern Ihre Weihnachtsfeier, Geburtstag, Firmenjubiläum, Hochzeit, Taufe?
Sprechen Sie uns an oder werfen einen Blick in unsere Cateringmappe!

Wir empfehlen: Buffalo Beef Craft Beer

**„Craft wie Handwerk und Beer wie Bier“
Handwerklich, ungefiltert und ursprünglich
wird es weit ab vom Mainstream hergestellt.
So entsteht ein wahres Bier.**





PETITS & SNACKS



Zerlei Brot
mit Zerlei Dip 6,90

Gänseschmalz
Brot 6,50

Calamari fritti
mit Zitrone & Aioli 8,90

VORSPEISEN – LEICHTES – SUPPEN

Tri Bruschetta
Immer anders - unser Service informiert gerne 8,90

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig
Rote Beete – Apfel – Thymiankompott – Blattsalat 13,90

Flammkuchen
Landschinken – Tomate – Rucola – Parmen 13,90
vegetarisch: Tomate – Rucola – Parmesan 9,90



Gemischte Blattsalate
Rohkost – eingekochte-Tomaten - Kerne – French oder Misodressing (vegan) 8,90

Vitello Tonnato
Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Kapern – Cherrytomaten – Wildkräuter 15,90

Thaisuppe
Huhn – Gemüse – Koriander – Kokosmilch 9,50/13,50



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
Kürbiskerne – Kürbiskernöl 7,90/9,90



VEGETARISCHES & VEGANES

Falafel Oriental

Falafel gebacken – Rote Beete – Orangen – Auberginencreme – Rucola
Granatapfel – Joghurt

15,90

Mildes Thaicurry

Gewoktes Gemüse – Cashewkerne – Basmati Reis

18,90

Penne all'arrabbiata

Ligurische Oliven – Parmesan – ohne Parmesan vegan

12,90

Gnocchi a la casa

Ricotta – Tomatensauce – Spinat

15,90

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken

lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare

21,90

Spaghetti Gambas

Cherrytomaten - Lauch

19,90

Lachsfilet

Wirsing – gebratene Kartoffeln – Apfel – Meerrettichsauce

27,90

Kennst du schon unser Glashaus?

Unsere neue Eventlocation im Industrie-Look mit Blick ins Grüne! **Glas, Stahl & Beton**

Exklusiv, modern und top ausgestattet mit Sound- & Lichtsystemen.

Bis 100 Personen machen wir fast 'alles' möglich.

Überzeugt euch gerne selber und schaut mal rein!





FLEISCHEREI

Schnitzel Vienna

Lauwarmer Kartoffelsalat – Gurkensalat – Preiselbeeren 27,90

Spaghetti Kalbsbolognaise

Frühlingslauch – Parmesan 15,90

Austria Backendl

Rapunzelsalat – lauwarmer Kartoffelsalat – Trüffel - Bergkäse – Preiselbeeren 22,90

Rinderfilet

Pfefferrahmsauce – gebratene Kartoffeln & grüne Bohnen 42,90€

Kalbsragout

Creme-Champignons – Möhren – Rösti 24,90

Kröstchen vom Susländer Schwein

Champignons a la creme – dunkles Brot – Spiegelei – Salat 19,90

Mildes Thaicurry mit Crispy Chicken

Gewoktes Gemüse – Cashewkerne – Koriander – Basmati Reis - 25,90

Entenkeule

Rotkohl – Klöße – Bratensauce - Apfelchutney 27,90

Hirschedelgulasch

gebratene Kartoffel – Rahmwirsing – eingekochte Herbstpilze 25,90

Dry aged Beef Burger

trockengereiftes Beef aus dem Oldenburger Land 180g 14,90

Sauerteigbun – Burgermayo – BBQ – Eisberg – Gurke – Tomate – Schmorzwiebeln
mit Salat +5,00

mit Steak Fries +5,00

Ossobuco

Confierte Tomaten – Salbei – Kartoffel 27,90